3. Pomník kostky cukru

V roce 1983 byl kostce cukru postaven pomník, který zhotovil Průmysl kamene Doupí dle návrhu tehdejšího předsedy MNV Jaroslava Coufala.

V roce 2012 bylo kolem pomníku kostky cukru osazeno 12 žulových desek s cizojazyčnými nápisy, aby si o světovém prvenství mohli přečíst nejen anglicky a německy mluvící návštěvníci, ale také turisté z ostatních částí světa. Panely za pomníkem z roku 2018 obsahují krátký popis vzniku kostky cukru v češtině i angličtině.

4. Městské muzeum a galerie

Stálá expozice v muzeu se podrobně věnuje počátkům cukrovarnictví v Kostelním Vydří. Můžete si zde prohlédnout starou cukrárnu nebo nahlédnout do kuchyně paní Juliany a seznámit se s pomůckami, které byly při výrobě cukrovinek používány.

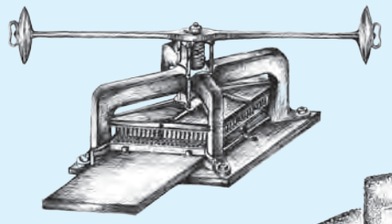
Vydalo Město Dačice v roce 2020 v nákladu 5.000 ks, tisk Rain Tiskárna, s.r.o.
Design: Vojtěch Lojka *Text:* Zdeňka Králíková *Foto:* archiv MěÚ Dačice

5. Kostka cukru – inspirující symbol Dačic

V roce 2009 tvořili na téma cukru svá díla účastníci řezbářského sympozia. Jejich díla s názvy *„Myšlenka, co obletěla svět“* a. nebo *„Ruka“* b. najdete v centru města. Plastika *„Staň se homolí“*, c. do které můžete vstoupit a pořídit si zajímavou fotografii, se nachází na Havlíčkově náměstí před zámkem u kašny. Dřevěná *„Sova“* d. drží stráž před budovou základní školy.

Věděli jste, že:

- *Rafinerie cukru byla v Dačicích v provozu pouhých 19 let? (od r. 1833 do r. 1852)*
- *První kostky cukru měly červenou a bílou barvu?*
- *Radovi měli údajně 16 dětí?*
- *Radovy vynálezy byly zapomenuty a jeho technický postup výroby kostkového cukru byl nejdříve připisován jiným osobám? Až ve 30. letech 20. století bylo prokázáno, že kostku cukru vynalezl právě J. K. Rad a právě v Dačicích.*



6. Infocentrum Dačice nabízí:

INFO
podrobnější informace o první kostce cukru v tištěné podobě

DÁREK
cukr jako suvenýr v mnoha podobách

APLIKACI
pro mobilní telefony s názvem *„Skryté příběhy“*, s níž se můžete vydat na dobrodružnou misi do roku 1843, po absolvování dvouhodinové procházky a zodpovězení sedmi úkolů vás čeká u pomníku kostky cukru možnost vyfotit se s postavou spojenou s první kostkou cukru

ZÁBAVU
pracovní sešit *„Dačice hrou s kostkou“* pro malé cestovatele, Kostička Cukrová provede děti nejzajímavějšími místy města

Těšíme se na vaši návštěvu!

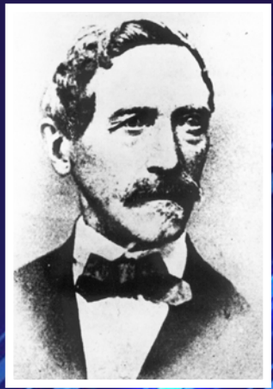
Infocentrum Dačice
Palackého nám. 1/I, 380 13 Dačice
+420 384 401 265, info@dacice.cz
www.dacice.cz

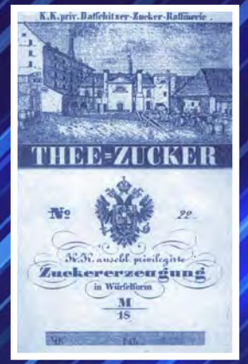
Jak to bylo s kostkou cukru

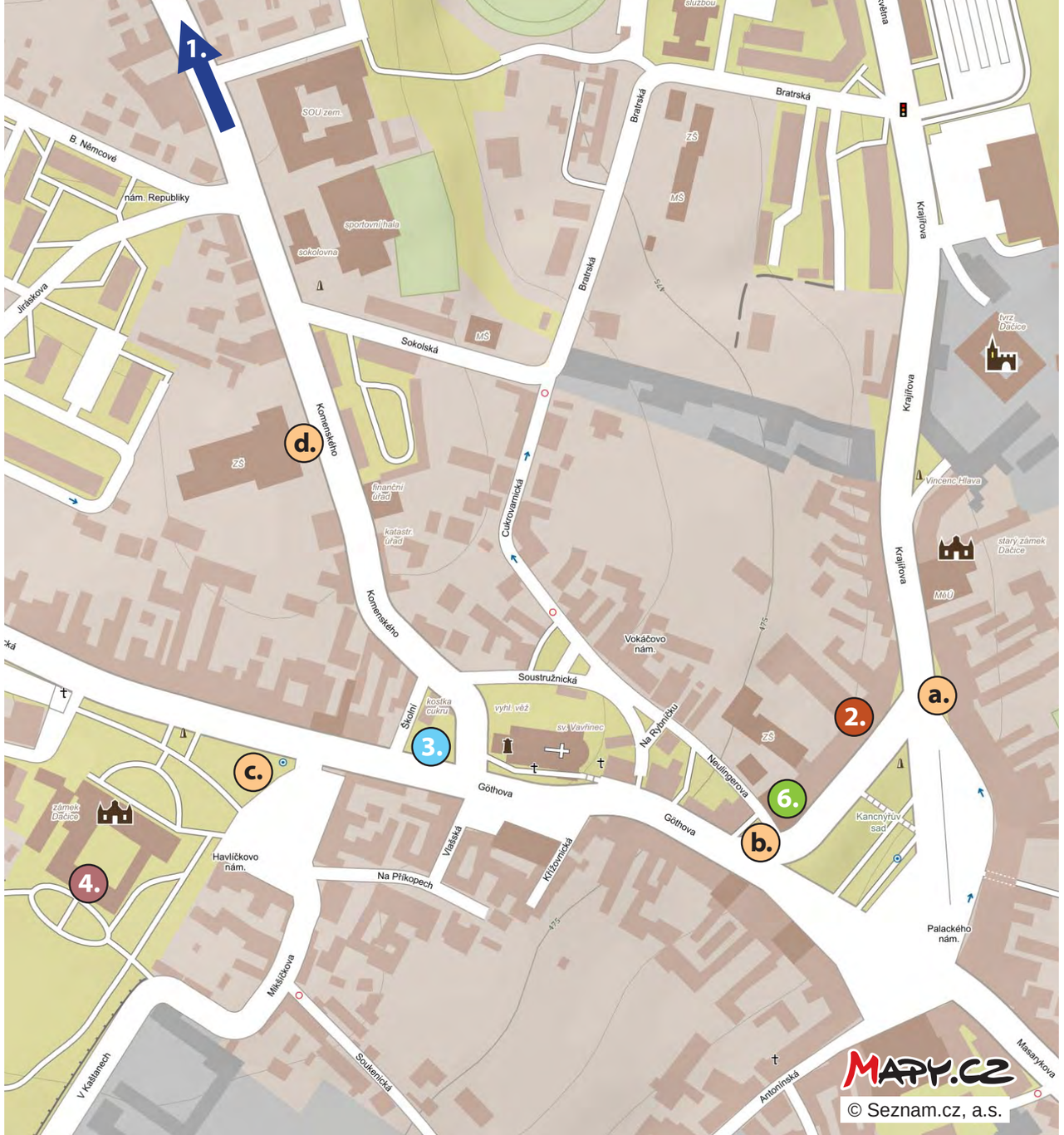
V Dačicích byla v roce 1841 vyrobena první kostka cukru. Jejím vynálezcem byl Jakub Kryštof Rad, rodák ze Švýcarska a tehdejší ředitel místní rafinerie cukru. Na výrobu kostek zhotovil lis a požádal dvorskou komoru ve Vídni o udělení privilegia k výrobě kostkového cukru v Dačicích. To mu bylo uděleno 23. ledna 1843.

Cukr se kdysi vyráběl v podobě homolí, klobouků či bochníků. Sušení homolí značně prodlužovalo výrobu a jejich tvar byl navíc pro používání v domácnosti velice nepraktický. Pro běžné použití se homole musely sekat nebo štípat na malé kousky.

Také paní Juliana Radová musela zajít pro sekáček, když chtěla připravit cukr do čaje pro místní honoraci. Stačila chvilka nepozornosti a úraz byl na světě. Jednoho dne se tak paní Juliana zranila sekáčkem na prstě. Obrátila se proto na svého muže, ať už s tím konečně něco udělá a vymyslí způsob, jak odstranit obtížné sekání a štípání cukru z homolí. Sama údajně navrhla, aby se cukr vyráběl v podobě kostek, které by se daly dobře počítat na kusy a dobře se skladovaly.







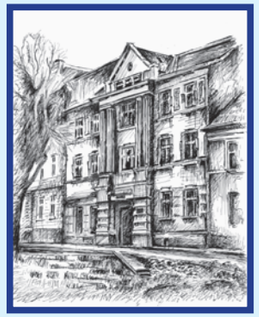
1. Počátek cukrovarnictví - Kostelní Vydří

První řepný cukrovar v západní části monarchie vznikl roku 1829 v hospodářském dvoře v Kostelním Vydří na dačickém panství, které patřilo od r. 1814 Karlu Maxmiliánu Antonínovi, svobodnému pánu Dalbergovi. Právě původ Dalbergů z Porýní a jejich blízké vztahy k Francii byly příčinou toho, že se na svých statcích pokusili zavést výrobu cukru z cukrové řepy. Cukrovar zřídili bratři František a Tomáš Grebnerovi a zanikl z důvodu nedostatečného množství málo cukernaté řepy (nevyhovující klimatické podmínky pro její pěstování) a nedostatečné technologie výroby, která byla založena pouze na zkušenostech a odhadu.

2. Dům, kde vznikla kostka cukru

František Grebner své podnikání v cukrovarnictví nevzdal a roku 1833 zřídil rafinerii cukru v Dačicích (nyní čp. 4, Kulturní dům Beseda).

Zatímco cukrovar v K. Vydří byl v podstatě manufakturní výrobnou s továrními prvky, při založení rafinerie v Dačicích se již plně prosadily zásady nastupujícího továrního průmyslu. Dačická rafinerie byla první rafinerií koloniálního cukru na Moravě a dlouho zůstala také jedinou. Byl zde zpracováván dovážený třtinový cukr ze zámoří, ale i malé množství surového řepného cukru domácího.



Budova rafinerie byla v roce 1863 demolována až po sklepy. Na těch byl později zbudován divadelní a taneční sál, který zde existuje dodnes.

Na budově čp. 4 byla v r. 2003 odhalena pamětní deska prapravnučkou vynálezce kostky cukru Elizabeth Alder z Rakouska.